

## BAB V

### KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

#### A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian dan hasil analisis mengenai fungsi pembelian bahan makanan yang efisien di Hotel New Saphir Yogyakarta adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan *The Right Quality* semua bahan sudah memenuhi kriteria standar hotel. Apabila barang kurang atau bahkan tidak memenuhi kriteria hal tersebut disebabkan dalam proses pencarian ataupun kurangnya konsisten *supplier* dalam penjagaan kualitas barang, dimana sudah dilakukan proses penggantian oleh *supplier* sehingga dapat disimpulkan bahwa *purchasing* berfungsi dengan baik dalam kelancaran operasional *kitchen*, pembelian bahan makanan di Hotel New Saphir Yogyakarta sesuai dengan SPS(standard Purchase Specification) yang telah di terapkan oleh hotel.
2. Berdasarkan *The Right Quantity* dalam jumlah pemesanan diketahui sudah memenuhi standar, tidak ada bahan yang berlebih hingga menyebabkan terbuang sia-sia, karena hal yang diutamakan dari *purchasing* dalam menentukan jumlah pembelian untuk operasional *kitchen* disesuaikan dengan kebutuhan *kitchen*, sehingga akan dipertimbangkan terlebih dahulu dalam penentuan jumlah yang perlu di belanjakan berdasarkan

3. jumlah yang akan digunakan dalam operasional harian secara harian, sehingga untuk kelancaran operasional *kitchen* pengeluaran berlebihan tidak terjadi di Hotel New Saphir Yogyakarta dan juga terhindar dari penumpukan jumlah makanan yang tidak di butuhkan dan menyesuaikan kebutuhan operasional.
4. Berdasarkan *The Right Time* dalam ketepatan waktu sudah memenuhi standar, dikarenakan dalam *market list* sudah terdapat keterangan waktu untuk didatangkan, apabila terjadi keterlambatan pada saat pengantaran bahan makanan dapat terjadi karena kemacetan lalu lintas atau pengirim yang kurang tepat dalam memperhitungkan waktu tiba di hotel. Tetapi dengan cara *purchasing* mengambil bahan ke tempat dan memberitahukan waktu pengiriman sehari sebelum digunakan dapat meminimalisir keterlambatan bahan makanan untuk operasional, untuk kelancaran operasional *kitchen* bahan makanan yang datang terlambat tidak terjadi di Hotel New Saphir Yogyakarta.
5. Berdasarkan *The Right Price* dalam pemilihan harga sudah memenuhi standar, karena dalam pemilihan harga bahan makanan *purchasing* melakukan penawaran harga yang sudah disepakati oleh *supplier*, *Accounting* Departemen dan melakukan perbandingan dengan beberapa *supplier* yang bekerja sama untuk memilih harga yang cocok dengan kualitasnya , apabila terjadi kenaikan harga *purchasing* akan meminta penawaran harga yang terbaru untuk meminimalisir pengeluaran berlebih dalam pembelian bahan makanan, untuk kelancaran operasional *kitchen*

Hotel New Saphir Yogyakarta meminimalisir terjadinya pengeluaran berlebihan (*saving cost*).

6. Berdasarkan *The Right Place* dalam pemilihan tempat purchasing sudah melakukannya dengan baik. untuk memenuhi kebutuhan *kitchen, purchasing* memilih dan mencari *supplier* dalam kota agar dalam pengirimannya tidak memerlukan banyak waktu yang dapat mengakibatkan keterlambatan kedatangan ke hotel. dengan memilih distribusi secara langsung dengan *supplier* juga mempercepat dan tidak menghambat keterlambatan kedatangan barang. Dalam pemilihan tempat supplier dan proses pengirimannya hotel New Saphir Yogyakarta sudah sangat baik.
7. Berdasarkan *The Right Supplier* dalam pemilihan *supplier* yang tepat *purchasing* sudah memilih *supplier* sesuai dengan standar hotel, karena *supplier* yang saat ini sudah bekerja sama dengan hotel memiliki bahan dengan kualitas dan jumlah yang hotel butuhkan, apabila *supplier* tidak dapat memenuhi kebutuhan operasional *kitchen, purchasing* akan mencari *supplier* yang menyediakan bahan kebutuhan *kitchen*, sehingga dalam hal ini apa yang sudah dilakukan oleh *purchasing* untuk kelancaran operasional *kitchen* sangat baik dan sudah sesuai dengan standar dalam memenuhi kebutuhan *kitchen* Hotel New Saphir Yogyakarta.

## **B. Rekomendasi**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka ada beberapa saran yang diberikan peneliti sebagai bahan pertimbangan sebagai berikut:

1. Ada baiknya untuk perusahaan tidak mengabaikan masalah kualitas walaupun perusahaan selalu mendapatkan kualitas yang selalu baik, namun tidak ada salahnya untuk selalu memperhatikan kualitas bahan yang baik, karena keutamaanya adalah dari kualitas itu sendiri.
2. Sebaiknya pihak hotel juga memperhatikan *Standard Purchase Specification* untuk menghindari kesalahan pengiriman bahan ada baik pihak *purchasing* wajib setiap harinya sebelum melakukan pemesanan untuk selalu memberikan informasi mengenai jumlah dan waktu kedatangan sebelum pengiriman bahan meminta informasi kepada *supplier* terlebih dahulu masalah kualitas, jumlah, dan waktu kedatangan.
3. Jika *supplier* mengirim barang dalam jumlah yang tidak sesuai dengan yang dipesan oleh *purchasing* sebaiknya *supplier* lebih baik mengantarkan secepatnya kekurangan dari bahan tersebut, dan untuk *receiving* juga sebaiknya mengecek bahan keperluan operasional hotel, terutama bahan makanan yang dikemas dalam kemasan, agar kemasan tidak dalam keadaan rusak.
4. Bagian *kitchen* juga harus memperhatikan SOP (standar operasional prosedur) dari *Purchasing* yaitu mengirim *Market List* paling lambat pukul 15.00, agar bahan makanan yang diperlukan untuk esok hari *supplier* dapat mencari bahan makanan dengan kualitas dan jumlah baik.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Abd, Rachman Arief. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Adrian Sutedi, 2014. Aspek Hukum Pengadaan Barang & Jasa dan Berbagai Permasalahannya.
- Agus, S. (2013). Konsep Guide dan Manajemen Purchasing. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Hartatik, Indah Puji. 2014. Buku Pintar Membuat SOP (Standar Operasional Prosedur). Yogyakarta: Flashbooks.
- Ibrahim.(2015). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung:Alfabeta.
- Meleong, L. (2010). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Posda Karya.
- Moleong, Lexy J. (2017). Metode Penelitian Kualitatif, cetakan ke-36, Bandung : PT. Remaja Rosdakarya Offset
- Ruffino E.M dan Bartono P.H, (2006)Dasar-Dasar Food Product. Yogyakarta: Andi
- Sihite. Richard. 2005 . Pengetahuan Dasar Purchasing. Surabaya:SIC.
- Soewadji, Jusuf. (2012). Pengantar Metodologi Peneletian, Jakarta : Mitra Wacana Media.
- Sofjan, A. (2013). Manajemen Pemasaran. Jakarta: Rajawali Press.
- Sugiyono (2011). Metodologi Penelitian Kualitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung:Alfabeta
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

### Skripsi

- Azura Dwi Ratna Sari Saputri (2014). *Analisis Quality Control Food And Beverage di Departemen Purchasing The Heaven Bali Seminyak.*, 2014.

Ivan Ridwan (2017). *Prosedur Pembelian Bahan Dasar Makanan di D'riam Riverside Resort Ciwidey*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2017.

Rhamadani Mayiana (2019). *Analisis Quality Control Pada Produk Bahan Makanan Ikan di Amanjiwo Resort Magelang*. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA, 2019.

#### Jurnal

Bimasakti (2015). *Ilmu Purchasing: prinsip dalam purchasing management*. (ilmu purchasing). 5 November 2015, dari <http://purchasing.bimasakti-it.com/2015/11/ilmu-purchasing-prinsip-dalam.html>

Blog anak perhotelan (2017). *Pengertian dan Jenis-Jenis Hotel (hospitality industri)*. 6 maret 2017, Dari <https://bloganakperhotelan.blogspot.com/2017/03/pengertian-dan-jenis-jenis-hotel.html>

Gustianyah (2021). *Mengenal Pengertian, Fungsi, dan Tugas Purchasing*, (failfaire). 5 mei 2021, dari <https://failfaire.org/tugas-purchasing/>

Kho, Budi. 2016. *Pengertian Purchasing & Prosedur Dalam Proses Purchasing*. Diambil dari: <http://www.ilmumanajemenindustri.com/pengertian-purchasing-prosedur-dalamproses-purchasing/>

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 : Surat Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**  
Jl. Laksda Adisucipto Km1 (Tempel), Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 488145 - 488074 Website : www.stipa.ac.id Email : info@stipa.ac.id, ampta@stipa.ac.id

Nomor : 354/Q-AMPTA/III/2022 Yogyakarta, 18 Maret 2022  
Hal : Perkenaan Penelitian

Kepada Yth  
Ibu Arangin Utami  
HRD Hotel New Saphir Yogyakarta  
Jl. Laksda Adisucipto No. 38, Derasengan,  
Kecamatan Lenditkulakuran,  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Purchasing Department Hotel New Saphir, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 21 Maret 2022 sampai dengan tanggal 21 April 2022, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Livia Surya Alvinista  
No Mahasiswa : 318101248  
Semester VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"ANALISIS OPERASIONAL PURCHASING DEPARTMENT TERHADAP KELANCARAN OPERASIONAL KITCHEN DI HOTEL NEW SAPHIR YOGYAKARTA"**. Proposal Penelitian akan dilampirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas binaannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami  
Ketu

  
Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
-File



Lampiran 2 : Surat Balasan Penelitian



Yogyakarta, 22 April 2022

No : 001/ HNSY-HR/IV/2022

Lampiran

Perihal : Ijin Penelitian

Kepada :

Yth. Ketua Yayasan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yogyakarta Yogyakarta

Menunjuk surat permohonan penelitian Sekolah Tinggi AMPTA Yogyakarta No. 854/Q.AMPTA/111/2022 tanggal 18 Maret 2022 perihal Permohonan Ijin Penelitian oleh Mahasiswa sebagai berikut :

Nama : Livia Surya Alvionita  
NIM : 318101248  
Jurusan Prodi : D IV Pengelolaan Perhotelan  
Topic : Analisis Purchasing Departement Terhadap  
Kelancaran Operasional Kitchen Di Hotel New Saphir  
Yogyakarta

Dengan ini kami menginformasikan bahwa Mahasiswa yang namanya tersebut diatas telah selesai mengadakan penelitian di Hotel New Saphir pada tanggal 23 Maret - 20 April 2022.

Demikian informasi ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Hormat Kami,



Utami Anggun

Human Resources

Lampiran 3 : lembaran Form



Gambar. Market List Hotel new Saphir



Gambar. Penawaran Harga Supplier



Gambar. Nota Supplier

#### Lampiran 4. Dokumentasi



Gambar. Wawancara dengan SVP Purchasing



Gambar. Wawancara dengan Sous Chef



Gambar. Wawancara Dengan Reciving



Gambar. Penerimaan Barang Datang



Gambar. Barang yang sudah diterima



Gambar. Penimbangan Barang yang datang



Gambar. Tempat Cuci Barang

LEMBAR EMERGENSI



NAMA MAHASISWA : LWIA SUEYLA ALVIONITA  
 NO. MAHASISWA : 218210418  
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Guri Herawati, M.M

NAMA PEMBIMBING II : Hilmi Rahmawati, S.E, M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN EMERGENSI	PARAF
	3/8'21	- Kena - Lawley Kencana → Kena reg/ set	<i>[Signature]</i>
		- Rencana Nasion	
	1/8'21	- Jurnal - Lelam Teri - Lembaga Pembinaan - Nektology	<i>[Signature]</i>
	2/10'21	- Meteorology - Pelerang	<i>[Signature]</i>
NO.	TANGGAL	URAIAN EMERGENSI	PARAF
	25/10'21	- Timbulnya Keinginan Penelitian - Dokumen yang ada	<i>[Signature]</i>
	1/10'22	- Kerangka Pisin - Penelitian Terdahulu - Teknik Cuplikan - Daftar Pustaka	<i>[Signature]</i>
	1/10'22	- Pedoman Penanganan - Sop Penanganan	<i>[Signature]</i>
		ACC	<i>[Signature]</i>



NAMA MAHASISWA : LINDA SUPRIYA ALVIONITA  
NO. MAHASISWA : 3010121498

JUDUL PENELITIAN : Analisis Operasional Purchasing Department  
for tracking Kelengkapan Operasional Kitchen  
di hotel area SMPN 105201 KAPURA

NAMA PEMBIMBING I : DRG BUDI KERNAWAN, MS

NAMA PEMBIMBING II : HARIZ KAHIRYADI, SE, FARM.

NO.	TANGGAL	URAIAN EMERGENSI	PABAF
	19/12	Buat daftar perijinan	
		Interview utk Perizinan	
		Supplier. Receipt	
		Cost Control sheet.	
	19/12	Questioner	
		daftar Supervisor	
		kurang & tidak hadir	
		form topik / outline	
	18/12	Preposal Ases	

NO.	TANGGAL	URAIAN EMERGENSI	PABAF



NAMA PEMBINA I : Drs. Budi Hermawan, S.Pd

NAMA PEMBINA II : Harli Rahmadi, SE, Mpa

NAMA MAHASISWA : Livia Susza Alinda Nita

NO. MINGGUNA : 3181012118

JUDUL PENELITIAN : Analisis Perekanaan Anggaran

terhadap pelaksanaan operasional  
Padukan di Hotel New Capion Yogyakarta.

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIKAM	PASUK
	28/1/22	→ Analisis topik?	
		Eks. keas - & ketafikan	
		dan secara ketafikan	
		/ ketahanan pta.	
		Sarana utnami pda	
		ds	
	28/1/22	→ Analisis	
		→ Data dan grafik	
		kelebihan, kelemahan	
		kelebihan	
	28/1/22	Skripsi	

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIKAM	PASUK
	28/1/2022	bagian Sistem Perekanaan	
	28/1/2022	Anggar Perekanaan	
		Sistem dan ketafikan ds	
		kelebihan	
		Angg utnami pda	